A COLETA DO BABAÇU NO ALTO DO CARVÃO [1]

Teresinha Helena de Alencar Cunha

1. Introdução

Alto do Carvão fica situado em Imperatriz, no Estado do Maranhão, a cerca de 59km da sede do município, em plena área de florestas.

Como o próprio nome sugere, está assentado numa pequena colina, em cuja base, de um e outro lado, correm dois pequenos riachos ou "brejos" como pitorescamente são chamados pela população local. As descidas ou ladeiras são bastante íngremes de ambos os lados, e é com esforço que se chega à parte plana.

Alto do Carvão surgiu por volta do ano de 1963, sendo muito recente sua fundação, aliás, como sói acontecer com a maioria dos povoados existentes no interior do município de Imperatriz.

Seus habitantes são oriundos dos Estados do Ceará, Pernambuco, Piauí e dos vales úmidos do Maranhão, formados pelos rios Mearim, Pindaré, Grajaú e Itapecuru.

Por ocasião de nossas investigações (1971/72) perfaziam o total de 325 pessoas, das quais 171 do sexo masculino e 154 do feminino, numa média de 4,7 habitantes, distribuídos por 69 unidades residenciais.

(1) O presente artigo, com ligeiras modificações, constitui o capítulo IV de nossa dissertação de Mestrado, intitulada "Terra da Promissão — Luta pela Subsistência de um Povoado na Frente de Expansão do Sudoeste do Maranhão", apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, e defendida em outubro de 1977.

A economia do povoado repousa basicamente na agricultura, salientando-se o cultivo do arroz para fins comerciais, ao lado do plantio do feijão, algodão, milho e mandioca, estes para atender ao consumo doméstico.

Como atividades econômicas subsidiárias têm a coleta do babaçu e a criação de porcos. É sobre a coleta do babaçu que trataremos a seguir.

2. O Babaçu — características gerais

O babaçu é uma planta nativa do Brasil, pertencente à família das palmáceas, subfamília das cocosóideas, espécie Orbignya.

A palmeira babaçu possui caule grosso, apresenta porte ereto, e chega a atingir até vinte metros de altura. Sua copa é coroada por grandes folhas, tem inflorescência indefinida, isto é, a haste de onde saem as flores, em grandes cachos, pode crescer durante todo o período da floração.

Cada palmeira produz em média de um a seis cachos por ano, dependendo de fatores ambientais, como luz, água e solos. Por sua vez, cada cacho tem aproximadamente cerca de 200 cocos ou coquilhos.

O coco é constituído de três camadas, perfeitamente distintas: o epicarpo, representando cerca de 11% do peso total do coco, é formado por fibras duras e resistentes. O mesocarpo ou camada intermediária, com 23% de peso, possui tecido fibroso e seco. E, finalmente, o endocarpo, com 57% do total do peso do coco. É onde se encontram alojadas as sementes ou amêndoas, em número que oscila entre uma e seis, embora haja casos em que, excepcionalmente, possam ser encontradas até oito sementes. Estas perfazem cerca de 9% do peso do coco.

O babaçu tem denominações as mais diversas, como "coco-de-macaco", "coco-de-rosário", "baguaçu", "aguaçu", "buaçu", etc.

Uma ampla gama de produtos e subprodutos pode ser extraída da palmeira babaçu, seja das palhas, das amêndoas, do epicarpo, mesocarpo e endocarpo, seja do caule ou da casca da árvore.

Da amêndoa é extraído o óleo, que, segundo Relatório do BNB—ETENE (1971:167), "apresenta uma variedade de usos, sendo empregado na alimentação humana como substituto da banha de porco, e como matéria-prima na fabricação de margarina, de lubrificantes e combustíveis. Ultimamente está sendo utilizado na fabricação de vidro à prova de balas e explosivos."

O óleo serve de elemento básico para o fabrico da banha de coco, sabão e cosméticos.

Extraído o óleo, os resíduos são transformados em torta, empregada na alimentação do gado bovino e suíno, servindo ainda como adubo azotado e fosfotado.

O óleo de babaçu é também utilizado, em mistura com adubos químicos como a fosforita e o sulfato de amônia, para adubação de pimenteiras, segundo relatório de Penteado sobre seu estudo feito na Região Bragantina. (Penteado, 1968:126).

Da amêndoa se extrai ainda o leite, seja para tempero, ou para o cuscuz ou bolo de arroz, seja para a alimentação infantil.

Técnicos da Secretaria de Saúde do Maranhão realizaram, em 1974, pesquisas sobre o teor alimentício do leite de babaçu. O que se sabe é que "os índices de desnutrição e de mortalidade infantil, que se vêem em outros locais, não são observados nas áreas onde as populações se utilizam do leite de babaçu para alimentar as crianças."

"Sabendo-se que com 200 ou 300 gramas de amêndoas se produz um litro de leite de babaçu, é fácil ver o rendimento do coco na produção desse alimento." (O Progresso, pg. 8, edição de 14.04.74).

Da folha da palmeira, se confeccionam esteiras, para os mais variados fins, "cofos", "jacás", "tipitis" e espremedores da massa de mandioca para o fabrico de farinha. A palha serve ainda para cobertura de casas, e "construção" de suas "paredes".

Do epicarpo ou "casca do coco" são feitas escovas, tapetes e carvão.[2]

Da destilação do endocarpo são obtidos entre outros produtos: o álcool etílico ou etanol; a acetona, empregada no fabrico de materiais plásticos, lacas e vernizes; o ácido acético, amplamente utilizado na tinturaria, estamparia, fotografia, bem como na fabricação de acetatos, o álcool metílico ou metanol, aplicado na fabricação de corantes e vernizes, o alcatrão, usado para a conservação de madeiras, preparo de tijolos combustíveis, e no revestimento de estradas; o furfurol, óleo que serve de matéria-prima para o fabrico de corantes, resinas e produtos farmacêuticos — o formol, a glicerina, o ácido pirolenhoso —, os quais atendem aos mais variados fins, em especial na farmacologia.

Além destes, extrai-se ainda o tanino, com amplo emprego no curtimento de couro e como adstringente, prescrito como antidiarréico e anti-hemorrágico.

---

(2) Tomamos conhecimento, em Fortaleza, de que uma firma japonesa estaria cogitando do aproveitamento do babaçu para substituir alguns itens derivados do petróleo, notadamente o gás liquefeito. O carvão do babaçu, por sua vez, viria a oferecer excelente contribuição para minimizar o problema energético do Brasil. Fomos informados, ainda, de que fora criada no Maranhão uma firma — a AGRIMA — cuja finalidade precípua é o da exploração em nível industrial do "coque do babaçu" a fim de suprir o abastecimento dos fornos da futura usina siderúrgica de Itaqui.
A este respeito foi publicada nota no jornal "O Povo", de Fortaleza, edição de 14/08/75, sob o título "Projeto de Aproveitamento do Babaçu é Exposto a José Lins", da qual transcrevemos o seguinte trecho: "Um projeto de aproveitamento integral do babaçu com industrialização de todos os produtos derivados, avaliado em 60.000,00 dólares (quase 500 milhões de cruzeiros) foi apresentado ao Superintendente da SUDENE e ao Governador do Maranhão. . . A pretensão de aproveitar integralmente o babaçu data de 1969, quando um grupo particular (AGRIMA) decidiu pela racionalização da política de aproveitamento de produto e utilização de todos os itens que o babaçu oferece. ". . . Para tal ". . . uma maquinaria sem nenhuma sofisticação foi mostrada ao Superintendente do órgão que se mostrou sensibilizado com o projeto, principalmente pelos aspectos econômicos que o mesmo trará para o Estado".

3. Babaçu — estimativa da área de produção, principais municípios produtores

Segundo compilação de dados[3] procedida por técnicos do Departamento Estadual de Estatística (DEE—MA) (1968:12), "no Maranhão, a área territorial do Estado é formada, segundo o seu revestimento florístico, de cerca de 200.000km^2 de matas, 39.000km^2 de cerrados, 19.500km^2 de caatinga, 17.000km^2 de vegetação litorânea (mangues) e 71.000km^2 de campos inundáveis ou não."

"Apenas parte dos 219.500km^2 cobertos de matas e de caatingas, correspondendo à superfície de cerca de 80.000km^2 ou 8.000.000 hectares, poderão ser considerados área contendo babaçu."

Ainda com base nos estudos efetuados, admitem aqueles técnicos que do total de 8.000.000 hectares são encontradas grandes concentrações da palmeira babaçu em apenas 80.000 hectares, localizadas "às margens dos rios, dos lagos, dos campos, e nos arredores dos núcleos mais populosos", os quais, "possuem palmeirais com a densidade média de 100 indivíduos produtivos por hectare." (DEE, 1968:13)

Em números globais, estimam em cerca de cinco bilhões de pés, o número de palmeiras existentes em todo o Estado, a maior parte mal-aproveitada ou inaproveitada.

Leal (1971:20), assevera que "o babaçu tem seu *habitat* ideal" nas áreas localizadas entre os vales do Parnaíba, Munin, Mearim, Grajaú, Pindaré, Pericumã, constituindo-se a formação vegetal dominante, principalmente entre o Itapecuru e o Mearim e entre este último e o Grajaú, na área compreendida entre os meridianos de 44° e 46°, e paralelos 4° e 5°, e ainda na dita Chapada do Pinheiro, entre Pericumã e o Turi."

(3) Os técnicos do DEE—MA usaram como fontes para a compilação de dados sobre o babaçu as seguintes monografias:
Viveiros, José Fusetti, "O Babaçu nos Estados do Maranhão e Piauí", Serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura, 1944, Rio de Janeiro.
"Babaçu — Economia a Organizar", Conselho Nacional de Pesquisas, 1952, Rio de Janeiro.
"O Babaçu" — Departamento Estadual de Estatística do Maranhão, 1942, Maranhão.

Os vinte municípios considerados como os maiores produtores de amêndoas de babaçu são os que se seguem, com as respectivas Microrregiões onde estão inseridos.

Na Microrregião do Itapicuru, os municípios de Codó, Caxias, Coroatá, Timbiras e Itapicuru-Mirim; Na Microrregião do Pindaré, os municípios de Monção, Santa Luzia, Pindaré-Mirim e Vitorino Freire; na Microrregião da Baixada Ocidental Maranhense, os municípios de Penalva, Santa Helena, Viana, Vitória do Mearim e Pinheiro; na Microrregião do Mearim, os municípios de Ipixuna, Bacabal, Pedreiras e Igarapé-Grande; na Microrregião do Alto-Munin, o município de Chapadinha e na Microrregião de Imperatriz, o município do mesmo nome.

Além do Maranhão, principal produtor, com cerca de 85% da produção do país (BNB, 1968:69), o babaçu encontra "habitat" propício ao seu desenvolvimento, segundo Carvalho (1956:190) "nas zonas limítrofes entre a região amazônica e as partes semi-áridas do Nordeste: Piauí, norte de Goiás e Mato Grosso. Na própria Amazônia, encontra-se apenas esporadicamente ou excepcionalmente, em associações. Por outro lado, desaparece onde as secas prolongadas tornam o fator água escasso demais".

4. A Coleta e o Processo da "quebra do coco"

Como já fizemos alusão em outra parte deste trabalho, a segunda atividade econômica do Alto do Carvão repousa na coleta do coco babaçu, que ao contrário de outras regiões maranhenses, constitui aqui tarefa essencialmente feminina.

Desde cedo, com idade que varia entre 6 e 8 anos, a menina inicia, com sua mãe, avó, tia ou outro membro feminino da família, o seu aprendizado para a "quebra do coco".

A "quebra do coco" não é simples, exige grande habilidade, perícia e destreza por parte da "quebradeira". O processo consiste no seguinte: as mulheres sentam-se no chão com as pernas meio abertas, prendendo em uma delas o machado, previamente amolado, cuja lâmina está voltada para cima. Colocam o coquilho sobre a mesma, batendo fortemente com um "porrete", pedaço roliço de madeira, abrindo o coco em duas metades absolutamente iguais. Em seguida, pegam uma das metades, colocando-a novamente sobre a lâmina do machado, repetindo o processo anterior,

partindo-a em mais duas partes. Só então a amêndoa se desprende. Repetem a operação com a outra metade, e assim, sucessivamente, em batidas ritmadas, que soam secas e firmes, ouvidas a grande distância.

Uma boa "quebradeira" de coco sabe exatamente a maneira como deve colocar o coquilho sobre a lâmina do machado. A "quebradeira", quando é pessoa que tem bastante prática, procura o "veio do coco", pequena reentrância encontrada na "casca do coco", e que segundo os "entendidos" é imperceptível aos olhos daqueles que não estão acostumados a este mister.

Seu A.C., lavrador residente no vizinho povoado de Coquelândia, descreveu-nos com muita precisão a "quebra do coco". "Prá quebrá o coco a gente arruma um machado e adispois bota ele no chão e adispois bota o coco em cima e bate cum um porrete, qui é um pedaço de pau, e intão corta as banda do coco; dela a gente vai tirando as bola (amêndoas) tudim. Tem muié de quebrá inté uma lata por dia, essa muié do seu R. tá canso de quebrá uma lata num dia. Uma lata dá mais ou menos uns dez quilo, é dez quilo de coco."

Uma mulher é considerada "boa quebradeira de coco", quando consegue quebrar de 12 a 14 quilos de amêndoas por dia. Não obstante, segundo informações que nos foram dadas em vários povoados, há mulheres que chegam a superar estes números, embora o maior volume de "coco quebrado" se efetue por ocasião do "adjunto", do qual falaremos no decorrer deste trabalho.

Entretanto, a média geral "de coco quebrado" num dia de trabalho oscila entre 6 e 8 quilos. As crianças conseguem quebrar de 2 a 3 quilos por dia.

Muitas mulheres preferem quebrar coco no mato, à proporção em que os vão coletando.

Em assim fazendo, saem de casa por volta das 7 ou 8 horas da manhã, depois que prepararam o café, para si, seu marido e filhos, só regressando quando já começa a escurecer, aproximadamente às 5 horas da tarde.

Em geral, não levam qualquer alimento, apenas uma cabaça contendo água para beber. Durante o dia "se entretem" comendo algumas amên-

doas, o que segundo nos disseram, "sirve prá matá a fome, purquê caroço de babaçu é muito forte, daí num carecê de levá cumida".

A "quebra do coco" na mata oferece suas vantagens e também suas desvantagens. Apesar do "trabalho rendê mais", visto que, em casa têm as mulheres inúmeros afazeres, como preparar o "de cumê" (almoço e jantar), lavar roupa, apanhar água — no "brejo" ou na "fonte" —, cuidar das crianças, etc.,[4] tem o grande inconveniente de serem molestadas pelas "praga qui dá no mato", como as formigas de fogo (Atta sexdens L.), o borrachudo (Simulium pertinax) e o mucuim (Tetranychus molestissimus). Entretanto, a grande vantagem por todas exaltada, o que faz com que as mulheres "vençam os grande sacrifício" é que conseguem quebrar uma maior quantidade de coco, "pois no mato, a gente só tem mesmo esse trabaio, o de quebrá coco".

Afora as "praga", uma outra desvantagem é "a do coco num secá direito, as simente sai quebrada".

Assim, a maior parte das mulheres "quebra coco" em casa, depois que os mesmos ficaram expostos ao sol por um período de aproximadamente 15 dias, quando então as amêndoas estão bem secas e "largam" facilmente da casca.

A "queda do coco" se processa praticamente durante todo o ano, embora se destaquem dois períodos principais de maturação — o primeiro, entre os meses de fevereiro e abril, e o segundo, de setembro a novembro. São as épocas do "carrego do coco", como diz o lavrador. "A época qui o coco cai mais é mais ou menos em fevereiro, março e abril; aí a gente tem qui isperá o outro carrego dele qui cumeça daqui a uns quatro meis, quando o coco cumeça a cair outra veiz. Mais ele vai caindo sempre, é um produto qui nunca deixa de dá, aonde ele 'caba de cair uma carga, já tem outro no lugá, e aí continua caindo de pouquim."

A "queda do coco" é um "ispetáculo bunito de si vê", afirmam os lavradores.

---

(4) Na ausência da dona da casa, tais tarefas são efetuadas por crianças, notadamente as meninas. Estas cuidam da casa, fazem o "de cumê", lavam roupa e a louça, enquanto os meninos vão apanhar água na "fonte" ou no "brejo".

"Lá dentro da mata é cumo um sítio, é uma praia só, os terreno tá todo ele num coco, todo carregado de coco. O coco só cai quando tá maduro, e aí a gente chega lá e vê os monte. Tem palmeira qui dispeja duma veis, tem outras qui vai madurando e os coco vai caindo de pouco a pouco. Mais quando ele tá maduro dispeja tudim duma veis, duma veis só. É bunito quando ele tá dispejando... é um ispetáculo bunito de si vê! ..."

Depois que o coco cai, o trabalho que as mulheres têm é o de apanhá-lo, guardando-o em pequenos montes, quase sempre deixados embaixo de moitas, localizadas nas proximidades da estreita vereda aberta em direção às roças.

Os pequenos montes de coco poderão ficar aí "guardados" por vários dias; há como que, uma espécie de acordo tácito, de nenhuma mulher apanhar coco, quando estes estiverem "amontoados", sinal de que já têm dono. Em geral, deixam sempre alguma coisa que identifique se determinado "monte de coco" pertence a A ou a B. A maneira de arrumá-los, o tipo de moita que escolhem, um pedaço de pau, o local onde o mesmo é coletado, se mais para dentro da mata, se próximo às roças. O fato é que todas sabem a quem pertence este ou aquele "monte de coco".

A única ajuda que os homens dão às mulheres na coleta do babaçu é o transporte dos coquilhos para casa, no lombo de animais.

É considerado "feio" um homem quebrar coco, pois "quebrá coco é trabaio de muié".

Uma única exceção à regra foi por nós registrada. Tratava-se de um homem, de aproximadamente 50 anos de idade, nascido no vizinho Estado do Piauí, lavrador, mas que à época em que estivemos no Alto do Carvão não havia "aberto roça", porque estava doente, "cum a febre".(5)

Encontrei-o em casa, vestido de frade, em razão de uma promessa que fizera a São Francisco de Canindé. Deveria ir a Canindé, no Ceará, com o dinheiro apurado na venda das amêndoas. Há dois anos que "quebrava coco", há dois anos que "a febre ia e voltava".

(5) "Está cum febre" significa ter adquirido a malária, que recebe denominações diversas nas várias regiões em que se constata sua incidência, como maleita, impaludismo, sezão, febre intermitente, ou simplesmente febre.

Não consentiu que gravássemos sua entrevista. Explicou-nos o motivo, "não queria qui a sinhora ficasse pensando mal de mim. Pur essas banda é fei um home tá quebrando coco, dizem qui home qui quebra coco num é home. . ."

O fato é que seu G. se sentia inferiorizado diante da comunidade, por não ter nenhum filho seu, criava um sobrinho de sua mulher.

Depois, ao redigirmos nossas notas de campo, procuramos reproduzir suas palavras com a maior fidelidade possível. No seu linguajar arrastado, mal pronunciando as palavras, confidenciou-nos: "Tô quebrando coco por causo de uma promessa que fiz ao meu glorioso São Francisco de Canindé, São Francisco das Chagas, lá do Ceará. . . Faiz dois anos qui tô cum a febre, faiz dois ano qui quebro coco. Mais o dinheiro ainda num deu prá viajá, tenho qui dá de cumê a muié e a meu filho, e ainda guardá dinheiro, num dá, num posso butá roça, minhas força num dá, tô fraco, todo mundo pode vê."

No decorrer de nossa conversa, perguntei-lhe por que não falava com o padre e pedia para dispensá-lo da promessa. "Rromessa é promessa, num posso inganá o santo", foi sua resposta.

Ofereci-lhe, então, alguns comprimidos de Aralém. Aceitou-os, dizendo que iria tomar o remédio "purquê a moça havia nascido no Ceará, e só pudia sê mesmo milagre do santo butá a moça naquele lugá, naquele fim de mundo". Insistiu, no entanto, em dizer que iria aceitar os comprimidos porque era dado, se fosse comprado não teria nenhum valor, mas sabia de antemão que só ficaria completamente curado quando fosse a Canindé pagar a promessa que fizera ao santo.

Esse foi o único caso que vimos de um homem "quebrando coco". Ninguém o recriminava, todos pareciam aceitar o fato com naturalidade, pelo menos até que seu G. ficasse completamente curado.

5. O "Adjunto do Coco"

O clímax da "quebra do coco" ocorre com o chamado "adjunto do coco".

"Adjunto" é a reunião de um grupo de mulheres, em casa de uma delas, cujo objetivo principal é a "quebra do coco" em grande quantidade.

O montante de "coco quebrado" no final do dia reverterá em benefício da "dona do adjunto". Esta tem a obrigação de arcar com todos os gastos daquele dia, almoço, merenda, cigarros, etc.

Um outro aspecto do "adjunto" é que a promotora será obrigada a pagar mediante "a troca de dia de serviço" ou mais apropriadamente "a troca de tarefa" a todas aquelas que dele participaram, devolvendo o mesmo volume de amêndoas que cada uma conseguisse "quebrar" no decorrer do trabalho.

Como poucas sabem ler e escrever, guardam de cor o número de "pratos"(6) que devem. Uma das "quebradeiras" forneceu-nos os nomes de cinco ou seis mulheres e o número exato de "pratos" que cada uma lhe devia, os quais deveriam ser "pagos" no momento em que deles tivesse necessidade. O fato é que todas "pagam" religiosamente suas "dívidas" e, quando não podem "cumprir cum a palavra" mandam uma das filhas ou pedem a outra mulher de sua família para substituí-las.

A "troca de dia de serviço" não se faz necessariamente apenas por ocasião dos "adjuntos". É fato corriqueiro entre as "quebradeiras" este tipo de cooperação mútua.

Usualmente, as mulheres se reúnem em pequenos grupos, não mais do que duas ou três, raramente quatro, no terreiro da casa de uma delas, para a "quebra do coco".

Na "troca de dia de serviço" o sistema é ainda mais "fechado" do que no "adjunto", pois em geral a "troca" é feita somente entre os membros do grupo familiar de uma mulher: avó, mãe, filha, irmã, etc.

Na "troca de dia de serviço" não há uma competição acirrada como ocorre no "adjunto". Aqui não interessa se **A** ou **B** quebrou mais coco, ou menos coco do que **C** ou **D**.

Neste caso não está em jogo o prestígio, a habilidade ou a destreza que foza ou que tem uma mulher que é tida na comunidade como "uma boa quebradeira de coco".

---

(6) "Prato", medida de secos, equivalente a dois litros.

No "adjunto" o *status* da "quebradeira" aumenta em função do maior número de "pratos" que consegue na "quebra do coco".

Aquela que vence um "adjunto" tem sempre assegurada sua participação em outros "adjuntos".

Durante nossa estada no Alto do Carvão, tivemos oportunidade de assistir a uma dessas reuniões de ajuda mútua, da qual participaram dez mulheres. Todas estavam sentadas no chão, embaixo de uma pequena "latada"[7] de 2,50m x 3,00m de área coberta com folhas da palmeira babaçu. A "latada" tinha em cada canto, fincada uma forquilha de madeira atravessada por quatro outras que serviam de ponto de sustentação dos caibros e ripas de madeira mais fina e irregular, e que formavam o arcabouço onde se assentava o "telhado". A "latada", de duas águas, não tinha paredes laterais e ficava nos fundos da casa.

O "adjunto" teve início por volta das 8 horas da manhã, ocasião em que as mulheres começaram a "quebra do coco".

O ambiente era de intensa alegria, as mulheres falando quase todas ao mesmo tempo, uma relatando os últimos acontecimentos ocorridos no pequeno povoado, outra contando os mexericos e as fofocas, uma terceira, contava anedotas, algumas bem picantes sem se importar com a presença de rapazes e crianças que permaneciam por minutos ou horas observando o movimento.

É comum as mães trazerem os filhos pequenos para o local de trabalho, alguns começando a engatinhar, que se divertiam brincando com os cocos espalhados pelo chão. Outras crianças choravam, brigavam umas com as outras, sendo reprenendidas por suas mães. Aquelas mais impacientes chegavam a bater nos filhos.

A presença de cães era uma constante. De vez em quando um cão mais afoito roubava uma amêndoa, sendo expulso a ponta-pés ou a pauladas pela dona da casa ou por uma criança maior.

---

(7) Cobertura improvisada que serve de abrigo e como local de trabalho.

O trabalho foi interrompido várias vezes, pois as mulheres tinham necessidade de ir às suas casas a fim de verificar como andavam os preparativos para o almoço de seus "homens", que àquela altura estavam trabalhando nas roças. Nestes casos, o almoço e os demais afazeres domésticos eram confiados aos cuidados das filhas maiores ou até mesmo de crianças.

Às 11 horas fizeram um pequeno intervalo, não mais de uma hora, para o almoço. Este foi fornecido pela "dona do adjunto" e constava de arroz e carne de porco salgada e torrada no óleo de babaçu, tudo misturado, um prato a que dão o nome de "Maria Isabel."

Por volta das duas da tarde, ofereceu a dona da casa a merenda constituída de duas mangas, que a maioria das mulheres preferiu guardar, alegando que iriam levá-las para casa a fim de comerem-nas depois. Para aquelas que fumavam foi dado também um cigarro.

Depois do almoço e do pequeno intervalo, reiniciaram o trabalho que se prolongou até as 5 da tarde, quando, então, retornaram às suas casas a fim de cuidar do "de cumê" dos homens que a essa hora regressavam das roças.

Seu G., um dos compradores de coco[8], residente no Puluquero, chegou ao local do "adjunto" pouco antes da conclusão do trabalho.

Terminada a "quebra do coco", as mulheres se dirigiram a uma pequena sala no interior da casa onde foi feita a "medição" dos "pratos".

Sentada no centro da sala, a dona da casa, ia recebendo os "cofos" e espalhando as amêndoas em sua volta.

---

(8) Seu G. é um dos três compradores de coco no Alto do Carvão. Os dois outros, um é dono de uma bodega no povoado, e o outro reside num povoado vizinho, de nome Viva a Deus.
Seu G. vem ao Alto do Carvão todas as sextras-feiras, a fim de recolher a produção de "coco quebrado" durante a semana. Disse-nos que adquire de 25 a 50 quilos de coco por semana, visto que, cada mulher quebra em média de 3 a 4 quilos de amêndoas por dia. Devido aos afazeres domésticos e à própria coleta no mato, reserva a mulher de 2 a 4 dias na semana para a "quebra do coco". Informou, ainda, que não tem vendedoras certas. Acredita, que seja ele o que consegue comprar maior quantidade de amêndoas no povoado, embora reconheça que seu maior concorrente é seu R.G. dono de uma bodega, pois este não compra as amêndoas, "troca-as" simplesmente por gêneros alimentícios, remédio, e outros itens.

Sob a vigilância dos presentes, o comprador de coco, começou a contar os "pratos" em voz alta.

O resultado obtido foi o que se segue:

E	16,5	litros	ou	8,0	"pratos"	equivalente	a	8,0kg
G	8,0	"	"	4,0	"	"	"	4,0
L	4,0	"	"	2,0	"	"	"	1,5
RR	16,5	"	"	8,0	"	"	"	8,5
M	15,0	"	"	7,5	"	"	"	8,0
MR	14,5	"	"	7,0	"	"	"	7,5
T	11,5	"	"	5,5	"	"	"	5,5
J	10,5	"	"	5,0	"	"	"	5,5
R	17,0	"	"	8,5	"	"	"	9,0
N	12,0	"	"	6,0	"	"	"	6,0
Total.....	126,0	"	"	62,0	"	"	"	63,5

Observe-se que os litros conforme foram "ditados" por seu G. quando "transformados" em "pratos" em alguns casos não eram equivalentes. Não obstante, nenhuma das mulheres reclamou. Todas se mostraram satisfeitas com o resultado, sendo o nome da vencedora dona R, repetido várias vezes.

Os comentários feitos posteriormente foram os mais diversos; ". . . é fulana fez mais desta vez, ela ganhou de beltrana". Outra dizia, "quero vê no outro adjunto". . . Aquelas que quebraram quantidades menores apressaram-se em apresentar desculpas, justificando porque perderam. Uma, porque precisou ir várias vezes em casa para cuidar do "de cumê" do marido e dos filhos que estavam na roça; outra, porque o filho "tava doente de colerina", obrando sangue e ela teve necessidade de dar-lhe remédio. E assim, as desculpas se iam avolumando, todas prometendo que da próxima vez iriam "quebrá mais coco".

Terminada a "medição", colocou seu G., com o auxílio de dois filhos menores da dona da casa, as amêndoas dentro de um saco de juta, enchendo-o. O que restou, deu para encher ainda dois "cofos", que foram levados juntamente com o saco para a casa de um lavrador, que possuía uma balança, a fim de serem pesados.

Chegando à casa de seu V.F., o lavrador, colocou seu G. o saco e os "cofos" na balança que registrou 64 quilos.

Assim, a "dona de adjunto" deveria receber a quantia de Cr$ 44,80, visto que "o coco quebrado" era vendido àquela época à razão de Cr$0,70 o quilo.

Seu G., entretanto, trazia consigo somente a importância de Cr$ 40,80, ficando devendo a dona L, Cr$ 4,00. Desculpou-se, dizendo que, logo mais iria ressarci-la do restante do dinheiro pois "ia recebê uma quantia qui havia emprestado a uma mulher ali mesmo do Alto do Carvão".

É interessante observar que, a "quebradeira" só recebe em dinheiro o produto das amêndoas, quando a "quebra do coco" é feita durante um "adjunto". O usual é a "troca" pura e simples das amêndoas por gêneros de consumo não produzidos no povoado, como açúcar, querosene, fósforo, cachaça, etc. É desta maneira que a mulher contribui para equilibrar o minguado orçamento familiar, notadamente durante o período da entressafra agrícola.

O numerário obtido com a venda "do coco quebrado" num "adjunto" destina-se ao atendimento das necessidades extraordinárias como, em caso de doença, a compra de roupas para a mulher, seu marido e filhos.

6. Babaçu — Produção por palmeira, o "prato" e a "quebra".

A produtividade de uma palmeira varia de conformidade com a distância entre uma planta e outra. Quando as palmeiras estão localizadas na "matafechada", os cachos são de tamanho menores; porém, quando em área desmatada, o cacho é bem maior.

Uma palmeira começa a frutificar entre 5 e 10 anos. Seu J.M. residente em Imperatriz, proprietário de uma fazenda no município de João Lisboa, disse-nos haver feito experiências com o babaçu, chegando à conclusão de que a palmeira começa a produzir os primeiros frutos aos 5 anos de idade, podendo continuar "botando cacho" até aproximadamente 50 anos.

Já seu A.C., lavrador em Coquelândia, explicou-nos que "uma palmeira prá cumeçá a dá coco pricisa de mais ou menos uns 8 a 10 anos. É 10 anos, mais ou menos, é 10 anos. Eu venho prestando atenção faz um

bucado de tempo, quando ela cumeça a dá coco dá uma safra e quando caba a primeira safra já vem outra. É mais ou menos cumo o coco da praia, o coco-de-baía, qui dá um carrego e quando termina já tem outro, é a mesma coisa."

De um modo geral, uma palmeira poderá produzir de dois a quatro cachos por ano, sendo que o número de cocos por cacho varia de 150 a 200.

"Quando o coco é bom de cacho, dá de 4 a 5 quilos de amêndoas", assegurou-nos um de nossos entrevistados. "O coco considerado bom é aquele que produz amêndoas bem grandes; já o coco ruim, as amêndoas são pequenas e finas, e um cacho só dá de 2,5 a 3,0 litros de óleo."

Entretanto, continuou o mesmo informante, "tem cacho que produz uns 200 cocos, tem outros que dá até 500 cocos. Eu tenho visto cacho que dá prá encher dois sacos. Quando se faz o óleo, com um cacho grande assim, dá mais ou menos 4 litros de óleo. A gente faz a base, prá cada litro de óleo é dois quilos de coco, agora dois quilos são dois pratos, qui dá um litro de óleo. O cacho sendo menor só dá 3 litros de óleo."

Como podemos observar, a "base" que têm para "calcular" o número de cocos por cachos é pelo número de litros que estes dão quando transformados em óleo.

À primeira vista é extremamente complicada a maneira como "medem" e "pesam" o óleo e as amêndoas, respectivamente.

A medida empregada em todo o município de Imperatriz para "o coco quebrado" é o "prato" que corresponde a duas medidas de um litro, que por sua vez equivale a um quilo. Usam para "medir" o "prato" uma lata de óleo de cozinha ou de lubrificante. O litro de óleo de cozinha "pesa" menos do que o litro de óleo de lubrificante, segundo informações. Daí a razão porque os compradores de amêndoas preferem utilizar a lata de lubrificante, que bem cheia "pesa" mais de um quilo.

Tal medida é usada quando o coco está bem seco. Quando o coco está verde, isto é, quando é quebrado logo depois de coletado, o litro de óleo "pesa" um pouco mais, cerca de 1,5 quilo.

Os compradores de amêndoas não gostam de adquiri-las quando os cocos estão verdes, pois a "quebra" é maior do que quando o coquilho está seco, dada a grande quantidade de água contida nas amêndoas.

Calcula-se que, para cada 50 quilos de amêndoas, há uma "quebra" de mais ou menos 3 quilos.

A fim de diminuir o prejuízo quando da compra das amêndoas, os compradores descontam "o peso da vasilha"; assim, quando o coco é acondicionado num saco de juta, "o disconto do saco é de um quilo".

Uma outra maneira empregada pelo comprador para compensar a "quebra" é a de encher bem o litro de óleo; à sobra, dão o nome de "cabeça do litro". Neste caso, o excedente de amêndoas compensa plenamente o que porventura venha a ser a "quebra".

Entretanto, tem a "quebradeira" seus mecanismos de defesa contra a "sabedoria" dos compradores. Um deles é o de deixar as amêndoas num canto da casa, por um certo número de dias, molhando-as diariamente com água e sal a fim de que as mesmas "conservem" o peso, "defendendo-se" desta forma, das estratégias utilizadas pelos compradores.

Não obstante a exploração exercida pelos compradores, a existência do babaçu e de suas inúmeras utilidades é por todos vista como "uma dádiva de Deus". Tecendo considerações a esse respeito, um de nossos informantes, assim se expressou: "Os terreno aqui é bom de coco, isto é cumo um grande garimpo, a gente tem o pão certo, ou pouco ou muito tem. Esse lugá é um lugá santo, é um lugá de remissão, é obra de Deus, aqui a gente pode dizê qui é o santo Maranhão qui essae uma terrada Promissão mais o pessoal é qui num sabe dá valô, num é cumo aquelas terra ingrata (referia-se a outros estados nordestinos, notadamente o Ceará, Pernambuco e Piauí) qui num tem em qui o sujeito si apegá. Aqui os home trabaia na lavoura, e as muié na quebra do coco, as terra é do gunverno. A questão aqui, o qui falta aqui, é só ordem e tê mais ou menos um conforto, uma sucção para o povo qui não tem regulamento certo. Si aqui, no nosso santo Maranhão tivesse os recurso qui tem lá fora, isso aqui era outra coisa, mais por inquanto aqui é um lugá muito isolado."

7. Utilização doméstica do babaçu

Do babaçu, a dona-de-casa no Alto do Carvão extrai alguns produtos imprescindíveis à vida do povoado.

Com o desmatamento e a queima indiscriminados de vastas áreas florestais em todo o município de Imperatriz, e obviamente no Alto do Carvão, o combustível empregado é o carvão "da casca do coco", visto que o "carvão de lenha" há muito não é utilizado nessa região, dada a distância em que as matas se encontram em relação ao povoado.

O carvão "da casca do coco" além de seu alto teor calorífico aquece sem fazer fumaça.(9)

O carvão "da casca do coco" é fabricado na "caieira", orifício cavado na terra, com aproximadamente 0,70cm de comprimento por outro tanto de largura, com uma profundidade de cerca de 1/2 metro, onde é depositada a casca do coco babaçu, em camadas, até atingir a parte superior do mesmo. Depois de "arrumadas" as casas, ateia-se fogo, começando pela camada inferior até atingir a última, quando então, colocam na abertura do orifício folhas verdes de bananeira ou da palmeira babaçu, cobrindo-as em seguida com uma camada de areia. A casca fica assim "na fornalha" pelo período de dois a três dias, ocasião em que o carvão está "no ponto". Depois, é só deixar esfriar, ensacá-lo e guardá-lo em lugar seco.

Do ponto de vista do lavrador, o fabrico do carvão é simples. "A gente faiz o carvão nas caieira. A gente faiz o fogo e bota a casca das caieira, empaiola conforme as fornaia. Tem fornaia qui tira 8 saco, tem fornaia de tirá inté 10 saco, depende do tarnanho. A gente pegando os monte de casca, e adispois a gente vai carregando o butando no fogo e aí se vai butando fogo, e ali na caieira si vai butando a casca do coco e ali ela vai queimando, vai queimando, num percisa mexer. É só a gente ir encoivarando e aí vai queimando tudo igual, é cumo se fosse uma caieira de carvão de lenha. Quando mais ou menos o fogo 'cabou de cobrir o carvão, quando a

(9) Na Revista da Petrobrás, no. 276, de abril/maio/junho de 1976, no artigo "Os Milagres do Babaçu", às fls. 32, lê-se o seguinte: "cerca de um terço (do endocarpo pode) ser transformado em carvão — fato que se torna tanto mais relevante quando se verifica que este carvão, com 72,2% de carbono atinge 8.010 calorias e, por ser desprovido de enxofre, arde sem fumaça, se prestando ainda como excelente redutor de minério, produzindo ferro e aço de ótima qualidade."

casca encascorou, aí intão a gente vai e cobre e pega a foia verde da palmeira ou intão da bananeira e si tivé água bota um pouco d'água prá acabá cum o fogo sinão ele queima a foia verde. Aqui é um fogo quente tremendo e aí bota aquela foia de palmeira em cima e adispois bota a terra e cobre cum as paia de banana ou da palmeira qui é prá num entrá terra na carvoeira e dá um carvão ispecial. O carvão tá no ponto mais ou menos quando 'cabou de queimá aquela casca meia branca qui a gente vê ela empretecê, aí ela vem queimando igual, e vem o carvão todo igual, e aí a gente cobre e quando é em dois dia já largou a quintura. Aí a gente é só ir desenfornando e vai ensacando o carvão. Agora é bom isperá três dia, purquê aquilo, o bafo qui fica ali no abafado da terra quando a gente puxa as foia é uma quintura tremendo, aqui inté constipa. Agora ali a gente vai desenforná, vai ensacá e aí a gente vai puxar e torna a enforná de novo. Adispois dele feito, do carvão feito assim e a gente butando ele num lugá qui num molhe, o carvão atura inté dois ano ou três."

O carvão do babaçu é feito tanto pelo homem como pela mulher, embora, o mais usual seja o homem preparar as "caieiras" e "fabricar" o carvão. É considerado "trabalho pesado", da mesma forma que a derrubada, a coivara e a queimada, tarefas essas exercidas somente por homens.

O inverso ocorre em relação ao fabrico do óleo, que é preparado exclusivamente pelas mulheres.

O consumo de óleo de babaçu no povoado é grande. Constitui um item básico no preparo da alimentação, seja na fritura de ovos, seja misturado ao arroz ou à fava, ou ainda na feitura da farofa.

Um outro emprego do óleo de babaçu é no fabrico do sabão de coco, largamente utilizado no povoado.

A extração do óleo é feita depois de torradas as amêndoas, quando então são "pisadas" no pilão, até serem transoformadas numa massa uniforme. Depois disto, colocam essa massa dentro de um tacho de ferro, com bastante água, deixando-a ferver e "apurá" bem no fogo.

O trabalho de extração do óleo é demorado, em geral, gasta a mulher um dia para preparar um ou dois litros.

À proporção em que a água vai secando, retira-se o óleo que vai subindo à tona, com uma espécie de concha feita de uma cabaça, na qual se coloca um cabo comprido de madeira.

Em seguida, vai-se colocando mais água no tacho, e espera-se que "levante a fervura", repetindo o processo tantas vezes quantas forem necessárias, até a retirada total do óleo contido naquela mistura de água e massa.

Para extração de um litro de óleo se gasta em média dois quilos de amêndoas. Este processo de extração de óleo recebe a denominação de "óleo a quente".

Para o preparo do sabão de coco, um "pão" de aproximadamente um quilo, utilizam cerca de um litro de óleo, adicionando a este cinco colheres de sopa bem cheias de potassa, além de meio copo d'água.

A gordura, submetida à ação da potassa, acaba por "coagular-se" formando o sabão.

À guisa de conclusão, sobre o item "Babaçu", chamamos a atenção do leitor, para o fato de que, embora seja a "quebra do coco" tarefa exclusiva da mulher, ela não conhece nada ou quase nada sobre a "vida da palmeira".

Como podemos constatar da leitura desta parte, todas as informações referentes à produção de cocos por palmeira, número de cachos, início da frutificação, "queda do coco", fabrico do "carvão" e até mesmo sobre a "apanha do coco", nos foram dadas por homens.

As mulheres, quando interrogadas, pouco ou quase nada sabiam a esse respeito, deixando que os homens nos fornecessem todas as explicações de que necessitávamos.

BIBLIOGRAFIA

ANDRADE, Manual Correia de, A Civilização do Babaçu e a Economia Maranhense, **Simposium,** Recife, 5(1–2) 1964.
O Meio-Norte, *in* **Paisagens e Problemas do Brasil,** 3a. ed. S. Paulo, Brasiliense, 1970.

Aspectos Econômicos do Estado do Maranhão, **Introdução Econômica ao Relatório do BNB,** Guanabara, 1968.

A Indústria no Maranhão, **Boletim Informativo,** Federação das Indústrias do Maranhão, S. Luís, 1974.

BNB, A Agricultura no Nordeste, Fortaleza, ETENE, **Separata do Relatório de 1970 do Banco do Nordeste do Brasil,** 1971.

CARVALHO, Joaquim Bertino de Moraes, **Babaçu-Cacau,** Problemas Oleíferos do Brasil e a Europa Técnica e Econômica, Relatório, Rio de Janeiro, Ministério da Agricultura, 1956.

CUNHA, Teresinha Helena de Alencar, **Relatório Preliminar de Pesquisa em Altamira, Município de Imperatriz** apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1972.

IBGE, **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros,** – Maranhão e Piauí, Rio de Janeiro, 1959, V.15.
Grandes Regiões Meio–Norte e Nordeste, Rio de Janeiro, 1962, V.3.

LEAL, Mário de Aguiar Pires, **Binômio Arroz–Babaçu e perspectivas econômicas do Maranhão,** S. Luís, Associação Comercial do Maranhão, 1971.
Indústrias de Óleos e Vegetais do Maranhão e Piauí, S. Luís, SUDEMA, 1971.

LOPES, Raimundo, **Uma Região Tropical,** 2a. ed. São Paulo, Fon-Fon e Seleta, 1970 (Coleção São Luís, 2).

MARANHÃO, Departamento Estadual de Estatística, **Babaçu,** São Luís, s/d, pg. 12/17 (min.)

MARANHÃO, Governo do Estado, Seplan, **Termos de Referência para o Planejamento da Microrregião de Imperatriz,** São Luís, Maranhão, 1973, 3v.

MARQUES, Carlos Augusto, **Dicionário Histórico-Geográfico da Província do Maranhão,** Rio de Janeiro, Fon-Fon e Seleta, 1970 (Coleção São Luís, 3)

O PROGRESSO, Imperatriz, 17/abr/1974.

PENTEADO, Antônio Rocha, **Problemas de Colonização e de uso da terra na Região Bragantina do Estado do Pará,** Lisboa, Junta de Investigação do Ultramar, 1968.

PORTO, Carlos Eugênio, **Roteiro do Piauí,** Rio de Janeiro, Ministério da Educação e Cultura, 1955.

Projeto de aproveitamento do babaçu é exposto a José Lins, O POVO, Fortaleza, 14/ago/1975.

RIZZINI, Carlos de Toledo, Sobre a distinção e a distribuição das duas espécies de babaçu (Orbignya). **Revista Brasileira de Geografia,** Rio de Janeiro, IBGE, 25(3):313/326, jul/set. 1963.

SOARES, Maria Therezinha de Segadas, Alguns aspectos da evolução econômica do Maranhão do século XX, **Boletim Geográfico,** Rio de Janeiro, Conselho Nacional de Geografia, 14 (139):444/457, jul/ago.1957.

VALVERDE, Orlando, **Geografia Econômica e Social do Babaçu no Meio-Norte,** Revista Brasileira de Geografia, Rio de Janeiro, IBGE, 19(4):381/420, out/dez. 1957.
Observações Geográficas realizadas nos Estados do Maranhão e Piauí, *in* **Relatório do Grupo de Estudo Babaçu**(GEB). Rio de Janeiro, Ministério da Agricultura, 1959.

VALVERDE, Orlando, **Geografia Agrária do Brasil,** Rio de Janeiro, MEC, 1964.

VALVERDE, Orlando & Vergolino, Catharina, **A Rodovia Belém—Brasília,** Rio de Janeiro, Fundação IBGE, 1967

VIVEIROS, Jerônimo, **História do Comércio do Maranhão,** São Luís. Associação Comercial do Maranhão, 1954, 2v.